

# Πασχαλινά κουλουράκια



## ΥΛΙΚΑ

- 250 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 250 γρ. ζάχαρη
- 4 αυγά
- 15 γρ. αμμωνία
- 3 βανίλιες
- 130 γρ. γάλα
- 1 κιλό αλεύρι μαλακό
- 2 κρόκους αυγών, χτυπημένους με λίγο νερό για το άλειμμα

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

- **ΒΗΜΑ 1** Προθερμαίνω το φούρνο στους 180°C.
- **ΒΗΜΑ 2** Βάζω στον κάδο του μίξερ τη ζάχαρη, το βούτυρο, τα αυγά και τις βανίλιες και τα χτυπάω σε δυνατή ταχύτητα με το σύρμα για 6-7 λεπτά μέχρι να ασπρίσει και να φουσκώσει το μείγμα.
- **ΒΗΜΑ 3** Βάζω το γάλα σε ένα μεγάλο ποτήρι, σταματάω το μίξερ και κρατάω το ποτήρι επάνω από τον κάδο του μίξερ. Ρίχνω στο ποτήρι την αμμωνία και με ένα κουτάλι ανακατεύω καλά μέχρι να διαλυθεί. Αυτό το κάνω, γιατί μόλις ρίξω την αμμωνία, αρχίζει το γάλα να φουσκώνει και να αφρίζει, και υπάρχει κίνδυνος να χυθεί.
- **ΒΗΜΑ 4** Αδειάζω το γάλα στο μείγμα του μίξερ και ανακατεύω απαλά μέχρι να ενσωματωθεί πλήρως.
- **ΒΗΜΑ 5** Τέλος, προσθέτω λίγο λίγο το αλεύρι, ανακατεύοντας απαλά μέχρι να δημιουργηθεί μια ζύμη αρκετά μαλακή και απαλή. Η ζύμη θα είναι μαλακή και θα μας δημιουργήσει την εντύπωση ότι θέλει κι άλλο αλεύρι, αλλά δεν προσθέτουμε άλλο. Σκεπάζω τη ζύμη με μια καθαρή πετσέτα και την αφήνω να ξεκουραστεί για 20 λεπτά.
- **ΒΗΜΑ 6** Κόβω μικρά κομμάτια ζύμης και πλάθω κουλουράκια στο σχήμα που μου αρέσει. Τα αραδιάζω σε μια λαμαρίνα στρωμένη με λαδόκολλα και τα αλείφω με λίγο χτυπημένο αυγό.
- **ΒΗΜΑ 7** Ψήνω τα κουλουράκια σε δόσεις για 15-18 λεπτά περίπου μέχρι να φουσκώσουν και να ροδίσουν.



Καλή επιτυχία!!